

Carte Traiteur

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

2025-2026

Préparez vos fêtes

Menus spécial fêtes

Spécialités Nicod Traiteur

Apéritifs & Entrées

Poissons et Crustacés

Viandes et accompagnements

Nos fromages à la coupe en magasin

Raclette, Morbier, Chèvres d'Ouroux, Comté,
Beaufort, Tomme de Savoie, Brie...

Nos Bûches

Desserts et Pâtisseries

**Nicod Traiteur et toute son équipe vous souhaitent
de sublimes Fêtes de fin d'année**

ATTENTION : Enlèvement des Commandes traiteur pour le 24/12
et pour le 31/12 Uniquement entre 10h et 15h

Tous nos produits sont « Faits Maison »
avec des produits français de nos régions



N'ATTENDEZ PLUS AU MAGASIN

PENSEZ À RÉSERVER

Pour un meilleur service, passez vos commandes avant le :

- Jeudi **18 décembre** / « Fêtes de Noël »
- Vendredi **26 décembre** / « Nouvel An »

Nous prenons les commandes par téléphone,

*au **04 74 69 33 62***

*ou par mail, **contact@nicodtraiteur.fr***

**Attention : Nous prenons les commandes par téléphone,
uniquement durant nos horaires d'ouverture magasin**

Merci pour vos commandes

Menus spécial fêtes

MENU

Symphonie de Terroirs

28,00€

Menu non modifiable (min. 2 pers.)

Mise en bouche : Bouchée aux escargots à la bourguignonne

Terrine de saumon à l'oseille

Pavé de sandre, sauce au vin jaune

Risotto à la fondue de poireaux et aux champignons

Poulet fermier à la crème aux morilles

Gratin dauphinois

Dessert : Bûche de Noël

MENU

Dentelle de Saveurs

32,00€

Menu non modifiable (min. 2 pers.)

Mise en bouche : Bouchée aux escargots à la bourguignonne

Terrine de Noix de Saint-Jacques

Douzaine d'escargots

Cuisse de canard confit, sauce aux cèpes

Mousseline de cardons

Dessert : Bûche de Noël

MENU

Élégance Française

35,00€

Menu non modifiable (min. 2 pers.)

Mise en bouche : Bouchée aux escargots à la bourguignonne

Terrine de foie gras de canard & compotée de fruits secs

Blanquette de lotte et gambas

Coulis de crustacés

Risotto à la fondue de poireaux et aux champignons

Filet de caille aux raisins, jus lié au fois gras

Crêpes parmentières

Dessert : Bûche de Noël

*** Bûches au choix :

1 - Bûche passion-mangue : biscuit Joconde, mousse vanille, feuilletine, insert passion et mangue

2 - Bûche roulé chocolat praliné : biscuit Joconde, mousse praliné, mousse chocolat

3 - Bûche Coco : crumble coco, crémeux coco, mousse chocolat au lait

Une portion de bûche pour chaque menu selon votre choix.

Nous mettons à disposition un tableau des allergènes alimentaires dans notre boutique «la petite boucherie de campagne» à Montmerle S/S.

Les spécialités

LES FARCES

Farce fine de volaille

18.50 € / Kilo

Farce fine de volaille aux morilles

23,80 € / Kilo

(prévoir 1 kg de farce pour une dinde ou un chapon)

LES PÂTÉS-CROUTES

Cocktail Canard foie gras

3.80€ / 100 Grs ou 5.70€ / 150 Grs

Cocktail volaille foie gras

3.60€ / 100 Grs ou 5,40€ / 150 Grs

Le Richelieu

3.60€ / 100 Grs ou 5,40€ / 150 Grs

Volaille pistachée

2.50€ / 100 Grs ou 3.75€ / 150 Grs



VOLAILLES FERMIÈRES EFFILÉES

Dinde fermière de l'Ain

Selon cours

Dinde de Bresse

Selon cours

Chapon fermier de l'Ain

Selon cours

Chapon de Bresse

Selon cours

Poulet fermier de Bourgogne

Selon cours

Poulet de Bresse

Selon cours

Poularde fermière de l'Ain

Selon cours

Poularde de Bresse

Selon cours

Pintade fermière de Bourgogne

Selon cours

Canette des dombes

Selon cours

Oie fermière de l'Ain

Selon cours

Pigeon

Selon cours

Caille

Selon cours

Apéritifs & Entrées

Feuilletés apéritif variés	4.50 € / 100 Grs
Plaque quiches pizzas (plaque de 48 pièces)	27.50 € / 48 p
Mini fougasses variées (min. 12 pièces)	11.20 € / 12 p
Fougasses variées	3.60 € / pièce
Accras de morue (6/7 pièces)	3.50 € / 100 Grs
Mini burger saumon fumé crème de citron aneth	1.90 € / pièce
Assortiment de Wraps : Norvégiens, Italiens, Mexicains, ...	15.80 € / 12 p
Croque-Monsieur variés - Traditionnel jambon/Mozza, Savoyard jambon cru/Reblochon et Saumon/Epinard	8.40 € / 12p

LES VERRINES

2.45€ pièce
soit 29.40€ / 12 pièces

- Panna Cotta foie gras, Poire Pochée aux épices et poudre de pain d'épices
Crème de Champignon et mousse infusée au lard fumé
Guacamole et œufs de truite en gelée
Mousse de Potiron et Eclats de Marrons

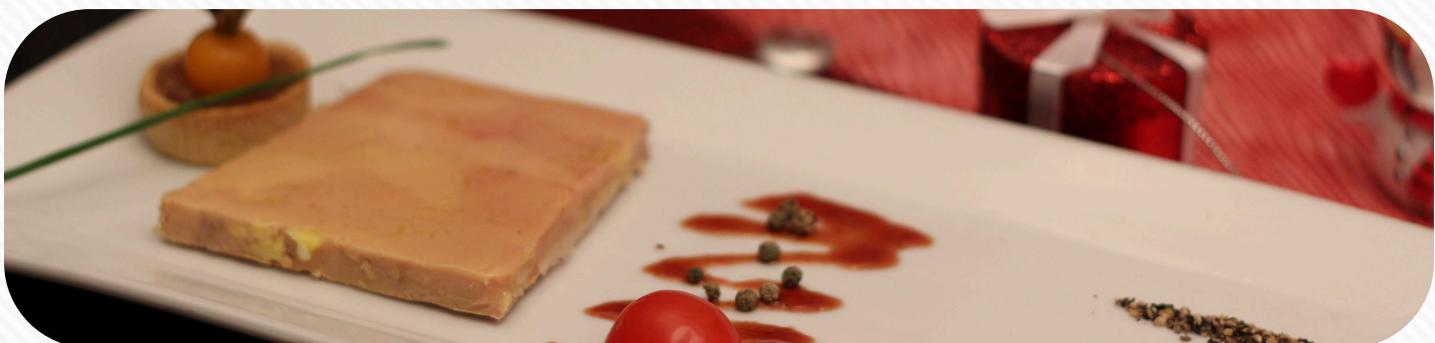
Entrées froides

NOS TERRINES FAITES MAISON

Nous comptons 85/90 grammes / Tranche / Personne

- Terrine de foie gras de canard au porto blanc
Terrine de ris de veau au foie gras 30%
Terrine de veau aux Morilles
Terrine de canard au foie gras 30% et gésiers confits

13.80€ / 100 Grs ou 6.90€ / 50 Grs
4.60€ / 100 Grs ou 3.95€ / 85 Grs
3.10€ / 100 Grs ou 2.60€ / 85 Grs
3.85€ / 100 Grs ou 3.25€ / 85 Grs



PLAT DE CHARCUTERIE

5.40€
pour une part

- Jésus, Rosette, Jambon Blanc, Jambon Cru, Tête Roulée, Pâté de Campagne, Pâté en Croûte Cocktail, Saucisson cuit, ...

PLAT DE VIANDES FROIDES

5.40€
pour une part

- Rôti de Porc, Rôti de veau farci, Savoureux, Rosbif, Poulet Rôti, ...



Poissons & Crustacés

LES ENTRÉES FROIDES

Terrine de saumon à l'oseille	3.50 € / 100 Grs	
Terrine de noix de Saint-Jacques et saumon confit	4.30 € / 100 Grs	soit 3.65 € / 85 Grs
Terrine de brochet et queues d'écrevisses	3.50 € / 100 Grs	soit 3.00 € / 85 Grs
Cocktail de crevettes	3.10 € / 100 Grs	soit 3.10 € / 100 Grs
Tartare de saumon Ecosse label rouge Mariné au yuzu	4.30 € / 100 Grs	soit 2.15 € / 50 Grs
Saumon frais fumé Ecosse label rouge fumé par nos soins	8.30 € / 100 Grs	soit 4.15 € / 50 Grs
Saumon Gravlax	4.80 € / 100 Grs	soit 2.40 € / 50 Grs

LES HORS D'OEUVRES CHAUDS

Gratin de fruits de mer	6.60 € / portion de 250 Grs
Gratin de Parmentier de Canard (350g)	6.65 € la pièce
Escargots de Bourgogne (gros)	12.00 € la douzaine

LES POISSONS CHAUDS

Pavé de sandre rôti sauce au vin jaune	<small>nouveauté</small>	12.80 € / portion
Blanquette de lotte et Gambas coulis de langoustines		12.80 € / portion
Pavé de Saumon rôti à la crème d'Oseille		11.80 € / portion
Mousseline de brochet et queues écrevisses sauce Nantua	<small>nouveauté</small>	8.80 € / portion

Tous nos poissons sont accompagnés
d'un risotto crémeux à la fondue de poireaux et aux champignons



Les viandes

LES VIANDES CUISINÉES

Prix / par portion

<i>Poulet à la crème</i>	9.00 €
<i>Poulet fermier à la crème aux morilles</i>	12.35 €
<i>Dinde fermière rôtie et son jus</i>	11.70 €
<i>Chapon fermier rôti et son jus</i>	13.20 €
<i>Ris de veau braisé sauce porto blanc</i>	13.50 €
<i>Filet de bœuf en croûte sauce Morilles</i>	15.60 €
<i>Tournedos de limousine sauce Morilles</i>	12.60 €
<i>Cuisse de canard rotie sauce aux cèpes</i>	11.80 €



LES GIBIERS CUISINÉS

<i>Filets de caille au raisin jus lié au foie gras</i>	12.80 €/ portion
<i>Gigue rôtie de chevreuil sauce poivrade</i>	12.50 € / portion
<i>Civet de marcassin sauce grand veneur</i>	9.90 € / portion

LES LÉGUMES

NOUS COMPTONS 150 GRAMMES PAR PERSONNE POUR TOUS LES GRATINS

<i>Gratin dauphinois</i>	1.70 € / 100 Grs	soit 3.40 € la portion de 200g
<i>Gratin de cardons à la moelle</i>	2.50 € / 100 Grs	soit 3,75€ la portion de 150g
<i>Mini Crêpe parmentière (x3 mini)</i>	0,90 € / pièce	soit 2,70€ les 3
<i>Mousseline de potiron et marrons</i>	2.40 € / part	
<i>Marrons glacés au jus</i>	3,40 € / 100 Grs	soit 5,10€ la portion de 150g
<i>Nid de tagliatelles fraîches</i>	2.20 € / part	
<i>Pommes dauphines (7 pièces)</i>	2.30 € / 100 Grs	soit 3.45 € la portion de 150g



Nos bûches de Noël

BÛCHE

Manque-Passion

biscuit Joconde
mousse vanille
feuilletine
insert passion et mangue

4.50 € la part
ou 4 pers / 6 pers / 8 pers



BÛCHE

Bounty

crumble coco
cremeux coco
mousse chocolat au lait

4.50 € la part
ou 4 pers / 6 pers / 8 pers

BÛCHE

Roulé chocolat praliné

biscuit Joconde
mousse praliné
mousse chocolat

4.50 € la part
ou 4 pers / 6 pers / 8 pers



Nos desserts

LES ENTREMETS

Gâteaux Maison :

4.00€
par personne

- Miroir au Citron (Biscuit, crème au citron jaune)
Piémont (Biscuit, praliné, gianduia, meringue, noisettes)
Framboisier (Biscuit, mousseline, framboise)
Entremet fraise (Biscuit, croquant, mousse fraise)
Entremet framboise (Biscuit mousse framboise)
Entremet fruits de la passion (Biscuit, mousse fruits de la passion)
Croquant chocolat noir (Biscuit, croquant feuilletine, mousse au chocolat noir)
Croquant chocolat au lait (Biscuit, croquant feuilletine, mousse au chocolat au lait)

MIGNARDISES

1.30€ soit 3.90€ / 3 pièces
par pièce par personne

- Croquant au Chocolat au Lait, Framboisier,
Tartelettes aux Fruits de saisons
Verrines tiramisu, panacotta...
Choux Crème Pâtissière. Macarons,
Entremet citron passion

LES GRANDS CLASSIQUES

Crème brûlée	3.50€
Brownies noix de pécan, chocolat...	4.20€
Nos mini choux crèmes caramels	1.30€
Tarte aux fruits de saison	4.20€
Tarte aux pommes	2.40€
Tiramisu café ou fruits rouges	3.80€
Mousse au chocolat	3.50€
Tropézienne minimum 6 parts	3,00€
Tarte au Flan pistache ou praline minimum 6 parts	3.30€
Tarte au Flan nature	2.40€

Nous pouvons réaliser un marquage sur vos desserts selon vos événements (décor, façonnage particulier...)

Spécialité

Connaissez-vous la galette des rois Nicod Traiteur ?

Dégustez une galette 100% fait maison !

GALETTE

Frangipane

Galette traditionnelle à la frangipane

2.80€ / 100 Grs



GALETTE

Pralines

Galette garnies de pralines rose

2.80€ / 100 Grs



**"Faites -vous plaisir et
passez de belles fêtes**

**OUVERTURE POUR LES FÊTES
HORAIRES MAGASIN**

Samedi 20/12 journée 7h-12h45 15h-19h

Dimanche 21/12 Uniquement le matin 7h-12h30

Lundi 22/12 FERME

Mardi 23/12 7h-12h45 15h-19h

Mercredi 24/12 Non-stop toute la journée. Fermeture à 16h

Jeudi 25/12 : Matin, uniquement pour les commandes traiteur

Vendredi 26/12 journée 7h-12h45 15h-19h

Samedi 27/12 journée 7h-12h45 15h-19h

Dimanche 28/12 Uniquement le matin 7h-12h30

Lundi 29/12 FERME

Mardi 30/12 7h-12h45 15h-19h

Mercredi 31/12 Non-stop toute la journée. Fermeture à 16h

Fermeture le jeudi 1er Janvier 2025

Vendredi 2/01 journée 7h-12h45 15h-19h

Samedi 3/01 journée 7h-12h45 15h-19h

Dimanche 5.01.25 7h-12h30

**ATTENTION : Enlèvement des Commandes traiteur pour le 24/12
et pour le 31/12 Uniquement entre 10h et 15h**

6 RUE DE MÂCON, 01090 MONTMERLE-SUR-SAÔNE

TÉL : 04 74 69 33 62

CONTACT@NICODTRAITEUR.FR

WWW.NICODTRAITEUR.FR

Tarifs en vigueur jusqu'au 28 février 2026

*Ne pas jeter sur la voie publique - SARL LA PETITE BOUCHERIE DE CAMPAGNE RCS Bourg-en-Bresse B440694230
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.*